



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ERİŐTE ÇORBASI

1 adet havuç
1 adet yeŐil kabak
2 sap kereviz
1 adet tavuk Őnitzel
1 bardak eriŐte
2 bardak tavuk suyu
2 bardak su
2 orba kaŐığı tereyağ
Tuz
Karabiber

Tavuđu tırnak büyüklüğünde küçük parçalar halinde doğrayın. Çorbayı piŐireceđiniz tencereye önce tereyağını koyup kızdırın sonra tavukları ilave edin. Tavuklar pembeleŐince içine küçük kareler halinde doğradığınız havuçları ilave edin ve birlikte kavurun. Kabakları kabuklarını soymadan, kereviz sapları ile birlikte küçük kareler halinde doğrayın ve tencereye ilave edin. Tavuk suyunu ve suyu ilave edip kaynatın. Servis yapmadan 10 dakika önce tuz, karabiber ve eriŐteleri ilave edin ve eriŐteler piŐinceye kadar kaynatın. Sıcak servis yapın.



Fotođraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016